

Mango Sour Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **1**
- SRM **4.8**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (67.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (16.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.25 kg (8.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (6.8%) | 75 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 5 g | 5 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | pulpa mango | 1000 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
| Czynnik do wody | chlerek wapnia | 4 g | Zacieranie | 60 min |

| | | | | |
|-----------------|--------------|-------|-------------------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Inne | l. plantarum | 2.5 g | Fermentacja burzliwa | 1 dni |